2A Vis

Sushi in a bowl

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Kook de rijst circa 15 minuten in een ruime hoeveelheid water. Giet af en laat even afkoelen. Verhit ondertussen de olie in een pan en roerbak de champignons circa 3 minuten met een beetje peper en zout en een halve eetlepel Kikkoman sojasaus. Meng de afgekoelde rijst samen met de zalm, nori en de rest van de sojasaus in een kommetje. Serveer de champignons apart.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle sojarijst
- ☐ 40-50 g verse zalm, in stukjes
- ☐ ½ nori vel, in stukjes
- ☐ 1 el Kikkoman sojasaus
- ☐ 200 g champignons, in kwarten
- ☐ ½ el olijfolie
- ☐ Zout
- ☐ Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**337 kcal**
Koolhydraten	**8 g**
Vet	**13 g**
Eiwit	**44 g**